

Ai piedi delle montagne

Vorspeisen

Zitronengras - Kokossuppe

serviert mit einer gebratenen Jakobsmuschel und Chili Öl

12

Frisée-Kräutersalat

an fruchtigem Passionsfruchtdressing mit gerösteten Baumüssen
begleitet von knusprigen Spinat-Feta Borselini

13

Feinste Rondelli

mit leichter Zitronen-Ricotta Füllung
begleitet von sautiertem Frutiger Stör mit geröstetem Knoblauch

18

Gebratene Riesencrevetten an pikantem Tomatensugo

kombiniert mit Breitbandnudeln
und grilliertem Gemüse

34/39

Ganze Dorade in Papierhülle (wird nach dem Garen filetiert)
mit feinem Wurzelgemüse und erfrischendem Limetten-Quarkdip,
ergänzt mit Venererisotto

39

Hauptspeisen

Streifen von Schweizer Poulardebrust

an Calvados Sauce, begleitet von sämigem Baumnußrisotto
und tourniertem Marktgemüse

30/35

Mediterranes Kalbscordonbleu

gefüllt mit Taleggio und Rohschinken
begleitet von Pont-Neuf-Kartoffeln und einem Gemüsebukett

44

Brasato al Chianti

Vom «Origine» Weiderind an kräftiger Bratensauce
serviert mit Ofenpolenta und glasiertem Gemüse

27/32

Süssspeisen

Café con Dolce

auserlesene Variation von hausgemachten Süssspeisen
serviert mit einem Kaffee oder Espresso

11

Luftige Zabaglione

mit karamellisierten Birnenstücken
und erfrischender Joghurtglace

10